BOSCH
Invented for life

CORDLESS HANDYBLENDER
manual & recipe

コードレス・ハンディブレンダー 取扱説明書&レシピブック

・取扱説明書 …… 02〜12
・レシピブック …… 13〜17
・別売品・保証書 …… 18〜20

●取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●製品保証書は取扱説明書の最終ページにございます。

安全にご使用いただくために、必ずお守りください。

●お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
●本製品を他人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。
●「取扱説明書」に添付しております「製品保証書」に販売店の明記がないものは、保証期間中でも有償修理になる場合があります。
●本製品は家庭用です。それ以外での用途でご使用の場合、保証はいたしかねます。

＊次の絵表示で内容を区分しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

⚠警 告　人が死亡または重症を負う可能性が想定されます。

■アダプターは、根元まで確実に差し込む。
■アダプターのホコリなどは、定期的に取る。
●お手入れ時は、アダプターを抜き、乾いた布またはよく絞った布でふく。
●長期間使わないときは、アダプターを抜く。
■アダプターや電源コードが異常に熱くなるときは、ただちに使用を中止する。
弊社アフターサービス窓口までご相談ください。

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流100V以外で使わない。
■アダプターはぬれた手で抜き差ししない。
■電源コードやアダプターを破損するようなことはしない。
■子供だけで使わせたり、乳児の手の届くところで使わない。
■本体を、水につけたりかけたりしない。
感電・ショート・火災・やけど・けがの原因になります。

⚠注 意　人が傷害を負う可能性が想定されます。

■アダプターを持ってコンセントから抜く。
■刃を洗浄するときは充分注意してブラシなどを利用すること。

■規定量以上の食材を投入しないこと。
■80℃以上の材料をブレンダージャグ・ユニバーサルカッターの容器に入れないこと。
■直射日光があたる場所・高温多湿・水のかかる場所に置かない。

セット内容

お使いの前に（充電をする）

●アダプターをコンセントに差し込みます。
●本体を充電器左側に設置します（1）。
●本体のランプが緑に点灯します（2）。
●充電が完了するとランプが消灯します。

※満充電は約2時間です。

ご注意

・本体ご使用後に充電を行うときは、本体および充電器についた水分をよく拭き取ってください。
・本体の2か所の突起を曲げないようにご注意ください。

ブレンターの取り付けかた

❶ ブレンダー側の突起を左側に向けた状態で、本体を接続します。

❷ ブレンダーを右方向にひねり、固定します。

❸ 完成。

ユニバーサルカッターの取り付けかた

❶ 回転刃を入れ、接続ユニットをカップにかぶせます。接続ユニットをカップの凹凸に合わせた後、上から見て右方向に回し固定します。

❷ 接続ユニット側の突起を左側に向けた状態で、本体を接続します。接続ユニットを右方向にひねり、固定します。

❸ 完成。

使いかた

本体にはボタンが上下に2つあります。上のボタン：スイッチ　下のボタン：安全ロックボタン

❶ 安全ロックボタンを押します。

❷ 安全ロックボタンを押したまま、スイッチを押すと動作を開始します。

❸ 安全ロックボタンから指を離してください。

※動作を終了するときはスイッチから指を離すだけで止まります。

バッテリー残量表示について

バッテリー残量は安全ロックボタンを
押すことで確認できます。
満充電：ランプが点灯します。
50%充電：ランプがゆっくり点滅します。
充電切れ：ランプがすばやく点滅します。

上手な充電のしかた

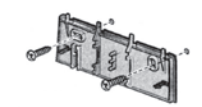
お使いのたびに充電をしても問題ありませんが、50%充電以下になってから充電を行うと、バッテリーが長持ちします。
（本製品はリチウムイオンバッテリーを使用しています）

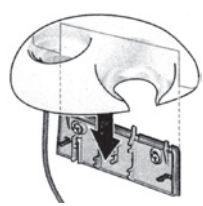
充電器の取り付けかた

充電器を壁に固定する場合は、壁面の材質や厚みに合わせて
ネジをお選びください。（付属のネジは石こうボード用、長さ40mmです）

取り付けかた（付属のネジを使用する場合）

❶ 充電器背面のプレートを引き抜き、壁に見当をつけて電動ドリルで穴を開けてください。（ドリル径6mm）
❷ ネジにアンカー（白いキャップ状のもの）を差し込み、プレートを固定してください。
❸ 充電器を取り付けます。





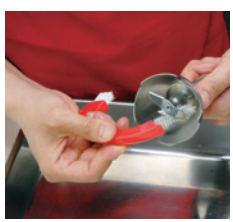
取り付け例

お手入れ方法

・ブレンダーは食材に触れる部分ですので、こまめにお手入れをしてください。
　汚れが付着したまま長期間保管すると固着して回転刃が動かなくなる場合があります。
・お手入れ後はしっかり乾かしてから保管してください。

ブレンダー

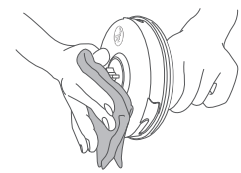
❶ 水またはお湯に食器用洗剤を適量注ぎ、ブレンダーを水中に浸けて運転してください。



❷ 刃とカバーは汚れが残りやすいので、ブラシでよくかきだしてください。

※ブレンダーが曇ってきた時は、クレンザーを少量つけていただくときれいになります。

ユニバーサルカッター



❶ 接続ユニットは水洗ができません。食器用洗剤を含ませた布で表面を拭き、かたく絞った布で水拭きをしたあとよく乾かしてください。

❷ 溝に詰まった汚れはつまようじ等を使ってかき出してください。

ご注意

食器洗浄機を使用する場合

・80℃以上での洗浄はしないでください。
・ブレンダーは必ず下洗いをしてください。（回転刃の周囲は汚れが残りやすいため）
・ブレンダーの内側やカバーに水が残りやすいので、洗浄後は必ず水分を拭き取ってください。

	ブレンダー	ブレンダージャグセット	回転刃	カップとフタ	接続ユニット
水洗い	○	○	○	○	×
食器洗浄機	○	○	○	○	×

こんなときは

症状	確認方法
電源を入れても作動しない	●本体のボタン操作をご確認ください。（5ページ参照） ●バッテリー残量を確認し、充電してください。（5ページ参照） ●本体とブレンダー・接続ユニットが正しく接続しているかご確認ください。
動作中に止まる	●本体のLEDランプが点滅している場合は充電してください。 ●食材がからまっている場合は、動作をやめて取り除いてください。 ●ユニバーサルカッターをお使いの場合は、食材を1～2cm角にしてからお使いください。
充電ができない	●アダプターをコンセントに正しく差し込んでください。 ●本体を充電器に置き直してください。
ブレンダージャグやカップは冷凍庫に入れても大丈夫？	冷蔵・冷凍ともにお使いいただけます。

ご注意 ご使用に適さない食材

・コーヒー豆、硬い乾物類、種
・骨、軟骨、すじ
・冷凍食品

ご注意 氷を砕く場合は、ブレンダーをお使いください。

基本的な使い方（ブレンダー）

生クリーム（ブレンダー）

❶ ブレンダージャグに生クリームを入れ、砂糖を加える。

❷ ブレンダーの先端を入れてスイッチを入れる。

❸ ブレンダーを上下に動かし、まとまるまで混ぜる。

ピューレ

❶ 好みの果物や野菜を、2〜3cm 角に切る。

❷ スイッチを入れブレンダーを突くようにして潰す。

● 大根おろし

❶ 大根はすりすぶしやすいように長めの短冊状に切っておく。

❷ スイッチを入れブレンダーを突くようにして動かし大根をすりおろす。

● スープ

❶ 野菜は火が通りやすいように切り、油で炒める。

❷ 水を加え、強火で煮る。

❸ 沸騰したらアクを取り、野菜が軟らかくなったらブレンダーを鍋に入れ、全体がなめらかになるまで混ぜる。

ご注意 ブレンダーは鍋底にあてないようにしてください。

基本的な使い方（ユニバーサルカッター）

パルメザン

❶ パルメザンを 2~3cm 角に切り、カップに入れる。

❷ 本体を持ち、刃に食材を当てるようにボウルを振りながら動かす。

クルミ

❶ クルミをカップに入れる。

❷ 本体を持ち、刃に食材を当てるようにボウルを振りながら動かす。

● 玉ねぎ

❶ 適度な大きさに切ってカップに入れる。

❷ 本体を持ち、刃に食材を当てるようにボウルを振りながら動かす。

● ミンチ肉

❶ 皮や筋、脂身を取り除いて 2~3cm 角に切り、カップに入れる。

❷ 本体を持ち、刃に食材を当てるようにボウルを振りながら動かす。

ご注意 脂身や筋がまとわりついて離れない場合は一度止めて取り除いてください。

ハンディブレンダーの上手な使いかた

●スイッチを10秒程度押す→ボタンから指を少し離す→続けて10秒程度押すというサイクルで動かすと、本体に無理な力がかかりません。
※この場合は安全ロックボタンを押したままにしてください。

●ブレンダーカップに投入する材料はカップの「max」という表示を目安にしてください。

●ユニバーサルカッターを使うときは、両面で持ちながら動かすと様子が確認できます。【写真】

ユニバーサルカッターのカップの投入量目安

	最大投入量	調理時間
肉類	120g	10〜20秒
パルメザンチーズ	120g	30〜40秒
玉ねぎ	1個	10秒
リンゴ	1/2個	20秒
ニンジン	1/2本	15秒
クルミ	120g	20秒
にんにく（国産）	10片	15秒
パセリ	15g	20〜30秒

ご注意

ユニバーサルカッターをお使いの場合は、食材を 2〜3cm 角にしてからお使いください。

マヨネーズ

材料（約200cc）

全　卵 …… 1個
マスタード(マイルド) …… 大さじ1
塩 …… 小さじ1/3
サラダオイル …… 150cc
白ワインビネガーまたは酢 …… 小さじ2

作り方

❶ブレンダージャグまたは容器に全ての材料を入れる。
❷ブレンダーの先端を卵黄の上にかぶせるようにしてスイッチを入れる。
❸ゆっくり上げながら乳化させ上下に動かして均一になるまで混ぜる。【写真】

ごまだれ

材料（約150ｃｃ）

練り白ごま …… 50g
煎り白胡麻 …… 大さじ1
砂糖 …… 大さじ1
酢 …… 大さじ1
醤　油 …… 小さじ1
ごま油 …… 小さじ1
かつおだし …… 50cc
塩 …… 少々
ラー油 …… 小さじ1/2

作り方

❶ブレンダージャグまたは容器に全ての材料を入れる。
❷ブレンダーの先端を入れてスイッチを入れる。
❸ブレンダーを上下に動かし、均一になるまで混ぜる。

グリーンスムージー

材料（２人分）

- 小松菜 …… 45g
- ほうれん草 …… 45g
- バナナ(中) …… 1本
- アセロラジュース …… 250cc

作り方

❶小松菜、ほうれん草はよく洗い、2cmくらいにざく切りする。バナナは3～4つに割る。
❷ジャグにすべての材料を入れ、ブレンダーのスイッチを入れる。
❸ブレンダーを上下に動かして均一になるまで混ぜる。

ブルーベリーミルク

材料（２人分）

- ブルーベリー(冷凍) …… 100g
- 牛　乳 …… 250cc
- ハチミツ …… 大さじ1
- レモン汁 …… 小さじ1

作り方

❶ジャグにすべての材料を入れ、ブレンダーのスイッチを入れる。
❷ブレンダーを上下に動かし均一になるまで混ぜる。【写真】

とろろ汁

材料（２人分）

大和いも（皮をむく）… 250g
全卵 …… １個
かつおだし …… 150cc
しょうゆ …… 大さじ１
みりん …… 小さじ２
酒 …… 小さじ２

作り方

❶鍋にかつおだし、醤油、みりん、酒を入れてひと煮立ちさせ粗熱をとる。
❷大和いもを3〜4cmくらいに切り、ブレンダージャグに入れる。【写真】
❸スイッチを入れ、ブレンダーを突くように動かし大和いもをすりおろす。なめらかになったら、❶を少しずつ加え混ぜる。最後に卵を加えて混ぜる。

ふわっとたまご

材料（１人分）

全卵 …… １個
醤油 …… 適量

作り方

❶ブレンダーで卵が泡立つまで混ぜたあと、醤油を加える。
黄身と白身を分け、先に白身だけ混ぜてから黄身を加えるとふんわり感がアップします。

おすすめメニュー

・ご飯に
・炒り卵に
・炒めた玉ねぎとひき肉を加えてオムレツに

カボチャのスープ

材料（３～４人分）

- カボチャ …… 300g
- 玉ねぎ …… 1/4個
- にんじん …… 1/4本
- バター …… 10g
- 水 …… 500cc
- チキンブイヨン（固形） …… 1個
- ローリエ …… 1枚
- 生クリーム …… 100cc
- 塩 …… 適量

作り方

❶カボチャは皮と種を除き、4～5cmくらいの大きさに切る。
玉ねぎ、にんじんは皮をむき薄切りする。
❷鍋にバターを入れ中火で玉ねぎ、にんじんを炒める。
玉ねぎがしんなりしてきたらカボチャ、水、ブイヨン、ローリエを入れ強火で煮る。
❸沸騰したらアクを取り、中火にしてカボチャが軟らかくなるまで煮る。
❹ローリエを取り出し、ブレンダーを鍋に入れ、ゆっくりまわしながら全体がなめらかになるまで混ぜる。【写真】
❺生クリーム、塩を加えて味を調える。

ハンバーグ

材料（２人分）

牛　肉(ブロック) …… 120g
豚　肉(ブロック) …… 120g
玉ねぎ…… 1/4ケ
食パン(６枚切り) …… 1/2枚
牛　乳 …… 大さじ２
バター(室温にもどす) …… 20g
塩, 黒胡椒, ナツメグ …… 適量

作り方

❶食パンをユニバーサルカッターに入れてパン粉にし、別の容器に移す。
❷玉ねぎをユニバーサルカッターに入れてみじん切りにし、フライパンでしんなりするまで炒め、冷ましておく。
❸牛肉と豚肉を２～3cm 角に切り、別々にユニバーサルカッターでミンチにする。【写真】
❹ボウルに牛肉、豚肉、玉葱、食パン、バターを全て入れ、塩、黒胡椒、ナツメグを加えて粘りが出るまでよく混ぜる。
❺２等分にして手のひらに打ちつけたあと、小判型にまとめる。
❻フライパンにオイルを敷き、強火で焼く。
❼フライパンを少し揺らしながら両面に焼き色をつけたあと、フタをして弱火にし中まで火を通す。

別売品

＊お求めは弊社アフターサービスまたはお買い上げ店にてお求めください。

①

②

③

④

⑤

⑥

① ブレンダー　6,500円
② ユニバーサルカッターセット　6,650円
（カップ/回転刃/接続ユニット/フタ）
③ ホイッパー　5,800円
④ ブレンダージャグセット（フタ付き）　3,250円
⑤ 充電器（アダプター付き）2,000円
⑥ ハンディブレンダーだから作れる日々の新定番おかず　1,048円

※価格は税抜き表示です。　※デザイン・仕様・価格などは予告なく変更することがあります。

仕様

品　　名	コードードレス・ハンディブレンダー
形　　式	MSM6A60JP/MSM6A6RJP
製品寸法	本　体：幅 62× 奥行き 65× 高さ 195mm ブレンダー：幅 62× 奥行き 62× 高さ 205mm ユニバーサルカッター：幅 122× 奥行き 122× 高さ 150mm 充電器：幅 195× 奥行き 55× 高さ 113mm
製品質量	本体：460g　ブレンダー：180g　ユニバーサルカッター：230g　充電器：110g
使用電池	リチウムイオンバッテリー　7.2V
総使用時間	約20分（満充電・電池初期時）
電　　源	入力 ：AC100V　50/60Hz 12VA　出力 :DC12V 500mA
充電時間	約２時間
コードの長さ	1.8m
回　転　数	ブレンダー：10,500/分　ユニバーサルカッター：2,100/分
付　属　品	ブレンダージャグ、充電器取付けネジ（石こうボード用）

＊デザイン・仕様・価格などは予告なく変更することがあります。本製品は日本国内でのみ使用できます。

製品保証

保証書は必ず「お買い上げ日」「販売店名」などの記入をお確かめください。再発行はいたしません。

保証期間　　お買い上げ日から1年

保証規定　　取扱説明書、本体添付ラベルなどの注意書きに従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合は、弊社アフターサービス窓口が無料修理を承ります。
ただし、保証期間内でも次の場合は有償修理とさせていただきます。
・ご使用上の誤り、お客様ご自身による製品の分解・改造・修理による故障および損傷。
・天災地変、異常電圧その他外部要因による故障および損傷。
・取扱説明書の警告・注意事項を守らなかったことによる故障および損傷。
・交流100V以外でのご使用による故障および損傷。
・日本国以外でご使用されたことによる故障および損傷。
・保証書に必要事項が記されていない。または保証書を紛失した場合。
＊製品保証書は裏面にございます。

使い方・修理のご相談は

日本グリーンパックス株式会社アフターサービス窓口

0120-460-500 受付時間9:00 ～ 17:00(土・日・祝日を除く)

〒331-0811　埼玉県さいたま市北区吉野町2-8-4

1. 不具合の状況をオペレーターにお話しください。
2. お客様のご連絡先、お買い上げ店名、お買い上げ日などをお話しください。
3. 下の保証書を切り取り、製品に同梱したうえ、弊社アフターサービス窓口までお送りください。

発売元　日本グリーンパックス株式会社
〒103-0007　東京都中央区日本橋浜町3丁目26番地 浜町京都ビル3F
TEL：03-3663-8745　FAX：03-3639-8744

ホームページ　http://www.club-bs.jp

2014